(IT)
pagina. 2

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE ED USO DEI PIANI COTTURA DA INCASSO A GAS E MISTI 92,5X54 cm (TIPO P92/P92V)

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzione e sull'etichetta dell'apparecchio.
Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio.
Il costruttore non è responsabile delle eventuali inesattezze, dovute ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Anche l'estetica delle figure riportate è puramente indicativa.
Il costruttore si riserva di effettuare modifiche ai propri prodotti quando ritenuto necessario ed utile, senza venire meno alle essenziali caratteristiche di sicurezza e di funzionalità.

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

L'apparecchio non è costruito per punzionare per mezzo di un timer esterno o altro sistema di controllo remoto.

INDICE:

QUESTO APPARECCHIO E' STATO CONCEPITO PER UN USO DI TIPO NON PROFESSIONALE ALL'INTERNO DI ABITAZIONI.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai "rifiuti urbani misti"), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate.
In Italia i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro "uno contro uno"); i RAEE di "piccolissime dimensioni" (nei quali cioè nessuna dimensione supera i 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche quando non si compra nulla (ritiro "uno contro zero" – che però è obbligatorio solo per i negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq).

MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE
NOTIZIE PER L'INSTALLATORE

L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n° 46 e D.P.R. 447). Un errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile. I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

INSERIMENTO DEL PIANO DI COTTURA

Dopo aver tolto le varie parti mobili dai loro imballi interni ed esterni, assicurarsi che il piano sia integro. Non utilizzare l'apparecchio in caso di dubbio e successivamente rivolgersi a personale qualificato.
I componenti dell'imballaggio (polistirolo espanso, sacchetti, cartone, chiodi ecc.), in quanto oggetti pericolosi, devono essere conservati lontano dalla portata dei bambini.
Considerando le dimensioni critiche dell'apparecchio (vedi tabella n.1), praticare un'apertura nel piano del mobile (vedi figure):

- Piani tipo P92/P92V (92,5x54 cm) ad angolo retto Fig. 1.

seguendo le misure riportate nella tabella n.1.
Interporre un setto separatore di materiale resistente al calore (deve resistere come minimo ad una sovratemperatura di 65K) allo scopo di isolare termicamente l'apparecchio. Questo setto deve essere installato ad almeno 3 cm. dal fondo del piano cottura (vedi Fig.1) e deve estendersi fino alle pareti del mobile in modo da racchiudere completamente la zona in cui il piano cottura e' incassato.
L'apparecchio deve classificarsi in classe 3 ed è pertanto soggetto a tutte le prescrizioni previste dalle norme per tali apparecchi.

Tabella n.1

	Versione Squadrata	
	W (cm)	**D** (cm)
P92/P92V	90,5	52

L1 min (cm)	**4**
L2 min (cm)	**4**
L3 min (cm)	**16**
L4 min (cm)	**70**

FISSAGGIO DEL PIANO DI COTTURA

Onde evitare accidentali infiltrazioni di liquido nel mobile sottostante, l'apparecchio è dotato di una speciale guarnizione. Per applicare detta guarnizione, seguire scrupolosamente le istruzioni sottostanti:

1) Stendere la guarnizione sigillante lungo il bordo dell'apertura avendo cura di sovrapporre i punti di giunzione (fig.2).
2) Introdurre il piano nell'apertura del mobile.
3) Con un cacciavite montare le 4 piastrine A tramite l'apposita vite B (fig.3).
4) Far scorrere le piastrine e bloccarle serrando la vite B.
5) Rifilare la parte di guarnizione esterna al piano.

AVVERTENZE IMPORTANTI PER L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

Il piano cottura deve essere installato seguendo le indicazioni di cui al paragrafo "INSERIMENTO DEL PIANO COTTURA". Inoltre la parete posteriore e le superfici circostanti devono resistere ad una sovratemperatura di 65 K. Per evitare lo scollamento del laminato plastico che ricopre il mobile, il collante che li unisce deve resistere a temperature non inferiori a 150°C.

L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata conformemente a quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

Questo dispositivo non è collegato a dispositivi di evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle regole d'installazione sopra menzionate. Particolare attenzione si deve dare alle sotto riportate prescrizioni in materia di aerazione e di ventilazione dei locali.

VENTILAZIONE DEI LOCALI

Per garantire un corretto funzionamento dell'apparecchio è necessario che il locale dove esso è installato sia continuamente ventilato. Il volume del locale non dovrà essere inferiore a 25 m³ e la quantità d'aria necessaria dovrà essere basata sulla regolare combustione del gas e sulla ventilazione del locale. L'afflusso naturale dell'aria avverrà attraverso aperture permanenti praticate nelle pareti del locale da ventilare: dette aperture saranno collegate con l'esterno e dovranno avere una sezione minima di 100 cm² (vedi Fig.4).

Queste aperture devono essere costruite in modo da non essere ostruite . E' consentita anche la ventilazione indiretta prelevando aria dai locali attigui a quello da ventilare rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

ATTENZIONE: Se i bruciatori del piano lavoro non sono forniti del dispositivo di sicurezza con termocoppie, le aperture di ventilazione sopra citate dovranno avere una sezione minima di 200 cm².

UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre evacuare i prodotti della combustione per mezzo di cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (vedi Fig.5). Nel caso non si possa applicare la cappa, è consentito l'uso di un ventilatore installato su finestra o direttamente affacciato sull'esterno, da mettere in funzione simultaneamente all'apparecchio (vedi Fig.6), purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione descritte nelle norme UNI 7129 e 7131.

ALLACCIAMENTO DELL'APPARECCHIO ALLA RETE GAS

Prima di procedere all'allacciamento dell'apparecchio alla rete gas, occorre innanzitutto togliere il tappo di protezione in plastica del circuito gas che e' inserito a pressione nel raccordo di entrata dello stesso; per rimuoverlo basta semplicemente sfilarlo. Accertarsi quindi che i dati dell'etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone siano compatibili a quelli della rete di distribuzione del gas. Un'etichetta applicata sull'ultima pagina di questo libretto e sulla parte inferiore del cassone, indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio: tipo di gas e la pressione di esercizio. Quando il gas viene distribuito per mezzo di canalizzazione, l'apparecchio deve essere collegato all'impianto di adduzione gas:

- con tubo metallico rigido d'acciaio a norme UNI 8863, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi filettati conformemente alla norma UNI-ISO 7/1. L'impiego di mezzi di tenuta come canapa con mastici adatti o nastro teflon, è ammesso.
- con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di metri 2 e guarnizioni di tenuta secondo norma UNI 9264. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati e non deve entrare in contatto con parti mobili del mobile d'incasso tipo i cassetti.

Quando il gas viene prelevato da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione conforme alla norma UNI-CIG 7432, deve essere collegato:

- con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta secondo norma UNI 9264. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili del mobile d'incasso tipo i cassetti. Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore, facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.

ATTENZIONE: Si ricorda che il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2 gas cilindrico maschio a norme UNI-ISO 228-1. (Fig.7)

PRECAUZIONI PER L'UTILIZZO DEL PRODOTTO CON GAS GPL:

I rubinetti gas montati sulla Vostra cucina devono funzionare con gas liquido di qualità controllata, erogato alla corretta pressione nominale.

Tale pressione deve essere garantita da un apposito regolatore di pressione certificato

L'utilizzo di gas provenienti da ricariche non certificate e/o l'utilizzo improprio della bombola GPL nonché del relativo regolatore, possono invalidare la garanzia del prodotto.

In particolare sono da evitare tutte quelle situazioni che possano inquinare il gas con residui ed impurità che, immessi nel circuito gas, possono
danneggiare irreparabilmente i componenti di controllo quali rubinetti e termostati

Si raccomanda quindi di:

- Utilizzare solo bombole GPL provenienti da rivenditori ufficiali ed autorizzati dalle varie case produttrici
- Utilizzare le bombole fino al loro svuotamento senza però posizionarle inclinate o capovolte
- Eseguire regolare pulizia del filtro posto all'ingresso del regolatore di pressione

ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione gas ed elettrica.

- SOSTITUZIONE UGELLI PER FUNZIONAMENTO CON ALTRO TIPO DI GAS:

Per effettuare il cambio degli ugelli dei bruciatori operare nel modo seguente: sollevare i bruciatori e svitare gli ugelli (Fig.8) mediante chiave inglese da 7 mm. e sostituirli con quelli previsti per il nuovo gas secondo quanto indicato nella TABELLA N° 2 sottoriportata.

ATTENZIONE: Dopo aver eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas. Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio.

TABELLA N°2: Adattamento ai vari tipi di gas

APPARECCHIO DI CATEGORIA: III1a2H3+ O II 2H3+

Bruciatore	Tipo di Gas	Pressione	Diametro ugello	Portata Nominale				Portata Ridotta		Diametro by-pass 1/100mm	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kw	kcal/h	kw	kcal/h	No val	val
Ausiliario	Città G110	8	150	-	227	1	860	0,3	258	27 Reg.	27 Reg.
	Naturale G20	20	77	-	95	1	860	0,3	258	27 Reg.	27 Reg.
	Butano G30	30	50	73	-	1	860	0,3	258	27	27
	Propano G31	37	50	71	-	1	860	0,3	258	27	27
Semi-Rapido	Città G110	8	192	-	397	1,75	1505	0,44	378	34 Reg.	31 Reg.
	Naturale G20	20	94	-	167	1,75	1505	0,44	378	34 Reg.	31 Reg.
	Butano G30	30	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Propano G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	34	31
Rapido	Città G110	8	320	-	681	3	2580	0,75	645	44 Reg.	42 Reg.
	Naturale G20	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	44 Reg.	42 Reg.
	Butano G30	30	87	218	-	3	2580	0,75	645	44	42
	Propano G31	37	87	214	-	3	2580	0,75	645	44	42
Dual interno	Città G110	8	130	-	181	0,8	688	0,48	258	27 Reg.	27 Reg.
	Naturale G20	20	70	-	76	0,8	688	0,48	258	27 Reg.	27 Reg.
	Butano G30	30	46	58	-	0,8	688	0,48	258	27	27
	Propano G31	37	46	57	-	0,8	688	0,48	258	27	27
Dual esterno	Città G110	8	300	-	885	3,9	3354	1,8	1548	70 Reg.	70 Reg.
	Naturale G20	20	110	-	419	4,4	3784	1,8	1548	70 Reg.	70 Reg.
	Butano G30	30	69	298	-	4,1	3526	1,8	1548	70	70
	Propano G31	37	69	293	-	4,1	3526	1,8	1548	70	70

ATTENZIONE: Conformemente alla direttiva 2009/142/CE, l'adattabilià al gas Città è consentita solamente per gli apparecchi dotati di dispositivo di sicurezza contro le fughe di gas (termocoppia) su tutti i bruciatori (per rif. ved. cap. "Utilizzo dei bruciatori")

REGOLAZIONE BRUCIATORI:

1) Regolazione del "MINIMO" dei bruciatori

Per effettuare la regolazione del minimo dei bruciatori operare seguendo la sequenza qui indicata:

1) Accendere il bruciatore e mettere la manopola sulla posizione di MINIMO (fiamma piccola).

2) Togliere la manopola (Fig.9) del rubinetto fissata per semplice pressione sull' astina dello stesso.

3) Utilizzare un piccolo cacciavite a fianco dell'astina del rubinetto del piano lavoro in corrispondenza della vite(dorata) presente nella parte inferiore del rubinetto(Fig.9) e girare a destra o a sinistra la vite di strozzamento fino a che la fiamma del bruciatore sia regolata convenientemente al MINIMO.

4) Assicurarsi che passando velocemente dalla posizione di MASSIMO alla posizione di MINIMO la fiamma non si spenga.

ATTENZIONE: La regolazione suddetta va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a gas metano, mentre con bruciatori funzionanti a gas liquido la vite deve essere bloccata a fondo in senso orario.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO DELL'APPARECCHIO:

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Se l'apparecchio non è provvisto di cavo di alimentazione e spina, è necessario prevedere nella rete di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone).
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore.

Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

Quando il collegamento alla rete di alimentazione è effettuato tramite presa:

- Applicare al cavo di alimentazione (se sprovvisto) una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica.

Allacciare i cavetti secondo lo schema della Fig.10 avendo cura di rispettare le sottonotate rispondenze:

lettera L (fase) = cavetto colore marrone;

lettera N (neutro) = cavetto colore blu;

simbolo" ⏚ " terra = cavetto colore giallo-verde;

- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75 K.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- Interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore unipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima tra i contatti di 3 mm.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- In alternativa il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.
- Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.

E' necessario che la spina sia accessibile dopo l'installazione

ATTENZIONE:

L'apparecchio è conforme alle prescrizioni della direttiva CEE 90/396 relativa agli apparecchi di cottura a gas per usi domestici. Tutti i nostri apparecchi sono progettati e costruiti secondo le norme europee EN 60 335-1 e EN 60 335-2-6 più relativi emendamenti, conformemente alle disposizioni della Direttiva Europea Bassa Tensione 73/23 e 93/68 essi sono inoltre conformi alle disposizioni della direttiva europea 89/336 relativa alla compatibilità elettromagnetica.

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione gas ed elettrica.
Per la sostituzione di componenti vari quali bruciatori, rubinetti e componenti elettrici si deve estrarre il piano di cottura dal mobile sbloccando i ganci di fissaggio, svitare le viti di fissaggio dei bruciatori al piano lavoro, svitare i dadi di fissaggio delle piastre elettriche visibili nella parte inferiore del piano, asportare il piano di lavoro ed operare infine la sostituzione dei componenti difettosi.
NOTA: Nel caso si debbano sostituire dei rubinetti, occorre svitare anche le due viti di fissaggio della rampa gas al fondo del piano che si trovano nella parte superiore dello stesso.
Con gli apparecchi dotati di accensione automatica, prima di sostituire i rubinetti, si dovrà smontare la catenaria di interruttori dell'accensione.
Si consiglia di sostituire la guarnizione del rubinetto tutte le volte che si sostituisce un rubinetto, al fine di assicurare una perfetta tenuta tra il corpo e la rampa.

ATTENZIONE: Il cavo di alimentazione che viene fornito con l'apparecchio e' collegato allo stesso tramite collegamento di tipo **X** (conformemente alle norme EN 60335-1,EN 60335-2-6 e successive varianti) per cui può essere sostituito senza l'uso di utensili speciali, con un cavo dello stesso tipo di quello installato.
In caso di logoramento o danneggiamento del cavo di alimentazione, sostituirlo in base alle indicazioni riportate nella sottostante tabella n°3:

TABELLA N° 3: Tipi e sezioni dei cavi di alimentazione dei piani cottura

Dimensioni piano cottura	Tipo di piano cottura	Tipo/i e sezione cavo di alimentazione
92,5 x 54 cm.	bruciatori gas	H05RR-F 3x0,75 mm2

ATTENZIONE: Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra più lungorispetto ai conduttori di fase di circa 2 cm ed inoltre dovrà rispettare le avvertenze riguardanti l'allacciamento elettrico.

Ingrassaggio dei rubinetti:
Se la manovra di un rubinetto diventa dura, senza aspettare altro tempo bisogna ingrassarlo seguendo le istruzioni di seguito riportate:
1) Smontare il corpo rubinetto svitando le due viti che si trovano sul corpo dello stesso (Fig. 11)
2) Estrarre e pulire il cono di tenuta ed il suo alloggiamento con uno straccio imbevuto di diluente.
3) Ingrassare leggermente il cono con l'apposito grasso.
4) Introdurre il cono, manovrarlo più volte, estrarlo di nuovo, togliere il grasso superfluo e assicurarsi che le zone di passaggio del gas non siano ostruite.
5) Rimontare tutti i pezzi nell'ordine inverso dello smontaggio e verificare il corretto funzionamento del rubinetto.
N.B.: L'ingrassaggio dei rubinetti va eseguito obbligatoriamente da personale qualificato di un centro di assistenza tecnica

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

DESCRIZIONE DEI PIANI COTTURA

- PIANO COTTURA A GAS TIPO **B3W**, vedi Fig.12 - Schema Elettrico A
- PIANO COTTURA A GAS TIPO **B3Y**, vedi Fig.13 - Schema Elettrico B

LEGENDA PER DESCRIZIONE DEI PIANI LAVORO (Figg. 11A..11M)

1 Bruciatore ausiliario
2 Bruciatore semirapido
3 Bruciatore rapido
4 Bruciatore dual
5 Manopola bruciatore ausiliario anteriore destro
6 Manopola bruciatore semirapido anteriore centrale
7 Manopola bruciatore dual interno
8 Manopola bruciatore dual esterno
9 Manopola bruciatore semirapido posteriore sinistro
10 Manopola bruciatore semirapido posteriore centrale
11 Manopola bruciatore rapido posteriore destro
12 Manopola bruciatore rapido anteriore sinistro
13 Manopola bruciatore dual interno
14 Manopola bruciatore dual esterno
15 Manopola bruciatore semirapido posteriore sinistro
16 Manopola bruciatore semirapido posteriore destro

LEGENDA PER SCHEMI ELETTRICI (Schemi A..E)

1 Morsettiera
2 Pulsante di accensione
3 Generatore di scintille
4 Candele di Accensione
L Marrone (fase)
N Blu (neutro)
'⏚' Giallo Verde (terra)

UTILIZZO DEI BRUCIATORI

Sul pannello comandi sopra ogni manopola è serigrafato uno schema nel quale è indicato a quale bruciatore si riferisce la manopola stessa. L' accensione dei bruciatori può essere effettuata in diversi modi a seconda del tipo di apparecchio e delle sue specifiche caratteristiche:

- Accensione manuale (e' sempre possibile anche in caso di interruzione dell'energia elettrica): Girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO in corrispondenza della fiamma grande ed avvicinare un fiammifero acceso al bruciatore.

- Accensione elettrica: Girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO in corrispondenza della fiamma grande quindi premere il bottone di accensione e rilasciarlo non appena il bruciatore si e' acceso.

- Accensione elettrica automatica: Girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO in corrispondenza della fiamma grande e premere la manopola; rilasciarla non appena il bruciatore si e' acceso.

- Accensione bruciatori dotati di dispositivo di sicurezza (termocoppia): Girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO in corrispondenza della fiamma grande, premere la manopola ed attivare uno dei dispositivi di accensione sopra descritti. Ad accensione avvenuta mantenere la manopola premuta per circa 10 secondi in modo da permettere alla fiamma di scaldare la termocoppia. Nell'eventualità che il bruciatore si spenga dopo aver rilasciato la manopola, ripetere interamente l'operazione.

N.B.: Si raccomanda di non tentare di accendere un bruciatore se il relativo spartifiamma non e' correttamente posizionato.

Consigli per l'utilizzo ottimale dei bruciatori:

- Utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate (vedi tab. n° 4 e Fig.14).
- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di MINIMO.
- Usare sempre pentole con coperchio.

TABELLA N°4: Diametri pentole consigliati.

BRUCIATORE	DIAMETRI PENTOLE consigliati (cm.)
Ausiliario	12 - 14
Semi-rapido	14 - 26
Rapido	18 - 26
Dual	22 - 26

ATTENZIONE: impiegare contenitori a fondo piatto

ATTENZIONE: Nel caso mancasse la corrente di rete si può accendere i bruciatori con fiammiferi.

L'accensione dei bruciatori con termocoppie di sicurezza può avvenire solamente quando la manopola è sulla posizione di MASSIMO (fiamma grande) . Durante la cottura di cibi con olio e grasso, facilmente infiammabili, l'utilizzatore non deve allontanarsi dall'apparecchio. Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione Durante l'uso dei bruciatori assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto. Allontanare i bambini.

Se è dotato di coperchio, prima di essere chiuso, il piano da incasso dovrà essere pulito da eventuali residui di cibo depositatisi.

NOTE: L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Necessita pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombre le aperture della ventilazione naturale (Fig.4) ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione /cappa di aspirazione o elettroventilatore (Fig.5A e 5B). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio, può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, oppure una aerazione più efficace aumentando la potenza dell'aspirazione meccanica se esiste.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica e chiudere il rubinetto generale di adduzione del gas all'apparecchio.

Pulizia del piano lavoro: Periodicamente le teste bruciatori, le griglie in acciaio smaltato, i coperchietti smaltati, e gli spartifiamma devono essere puliti con acqua saponata tiepida, risciacquati ed asciugati bene.

L'eventuale liquido traboccato dalle pentole deve essere sempre tolto per mezzo di uno straccio.

Se la manovra di apertura e chiusura di qualche rubinetto è difficoltosa, non forzarlo, ma richiedere con urgenza, l'intervento dell'assistenza tecnica.

Pulizia delle parti smaltate: Per mantenere le caratteristiche delle parti smaltate è necessario pulire frequentemente con acqua saponata. Non usare mai polveri abrasive. Evitare di lasciare sulle parti smaltate sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, sale, succo di pomodoro ecc.) e di lavare quando le parti smaltate sono ancora calde.

Pulizia delle parti in acciaio inox: Pulire i particolari con acqua saponata e poi asciugarli con panno morbido. La brillantezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica con prodotti appositi normalmente reperibili in commercio. Non usare mai polveri abrasive.

Pulizia degli spartifiamma bruciatori: Essendo semplicemente appoggiati, per la loro pulizia è sufficiente asportarli dai propri alloggiamenti e lavarli con acqua saponata. Dopo averli ben asciugati e verificato che i fori non siano otturati riporli correttamente nella loro posizione.
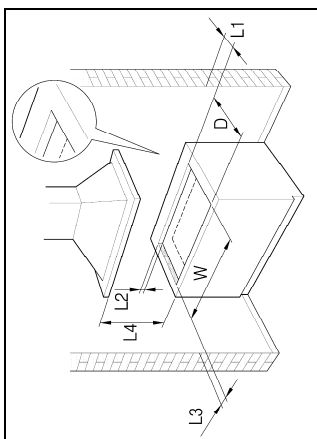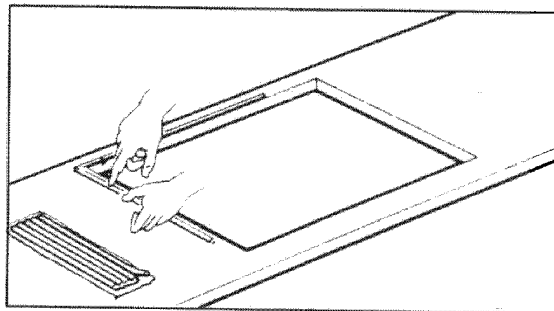
Fig.1 Fig.2
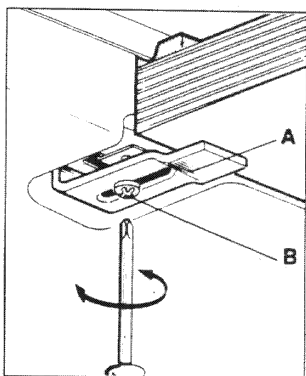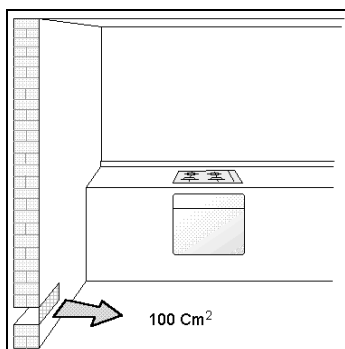
Fig.3 Fig.4 Fig.5

Fig.6 Fig.7

Fig.8 Fig.9

Fig.10 Fig.11 Fig.12

Fig.13

Fig.14

schema A

schema B

Cod. 310477